

Rødvin

Marco de Pegões, tinto

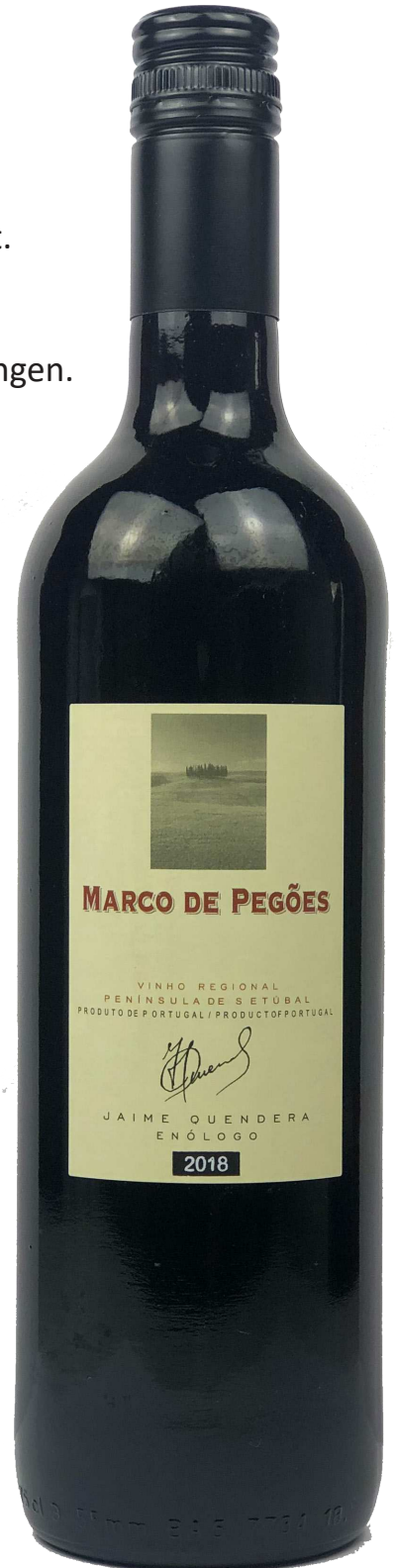
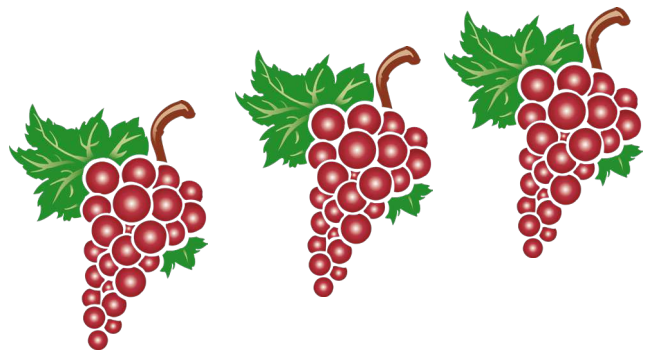
Vinhus: Pegões - Portugal

Smagsnoter: Noter som jordbær, hindbær og tranebær.
Vinen er velafbalanceret på syre og tannin.

Anvendelse: Til buffetten, med de forskellige retter er denne vin velegnet.
Den kan drikkes af alle. Fjerkræ, pastaretter, tærter - allround vin.

Holdbarhed: Rødvinen kan max. holde sig i 1-2 uger i køleskab efter åbningen.

Vinen er fra Palmela området, Peninsula de Setúbal regionen, Portugal, hvor dette kooperativ ligger og den er lavet på Castelao druen.



info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev -Tlf. 56 39 86 77

Marco De Pegões

Øl blev vin (Rødvind fra Portugal)

Det hele begyndte, da den store udlejer og øl magnet José Rovisco Pais donerede sine Pegões-ejendomme til Lissabons statssygehuse. På disse ejendomme gennemførte regeringen et stort "koloniserings" -projekt, der donerede jord til tusindvis af landbrugsarbejdere og styrede plantagen på 830 hektar vingård. Kooperativet blev oprettet marts 7th 1958 for at give teknisk og logistisk støtte til "colons". En del af støtten bestod i modtagelse og forarbejdning af deres druer. De første Pegões vine hvor end født.

I starten fik kooperativet finansiel og teknisk støtte fra staten.

Som følge af den portugisiske revolution i 1974 blev kooperativet overtaget, og der fulgte en periode med ustabilitet. Denne proces blev senere vendt og i løbet af de sidste femten år fulgte kooperativet en systematisk strategi for modernisering og finansiel konsolidering med det centrale mål om løbende at forbedre kvaliteten og værdien af sine vine.

I denne periode brugte kooperativet ca. 15.000.000 € til at købe nyt vinificerings- og koldstabiliseringsudstyr og flere batterier af gasser til gæring under kontrolleret temperatur. Andet udstyr købt inkluderet pneumatiske og vakuumpresser, en moderne flaskepåfyldning, mærkning og emballeringslinje, spildevandsbehandlingsanlæg, kældre til vinlagring med mere end 3.000 fade, forbedringer af bygninger og adgangsveje mv.

Avancerede computersystemer blev installeret til administrative og processtyringsformål.

Hvad gør forskellen? "Pegões Terroir"

Pegões Terroir ligger mellem to naturreservater - Tagus-flodmundingen mod nordvest og Sado på sydvest, på østsiden af Arrabida-bakkerne og på vestsiden af Alentejo's-provinsen. Pegões-regionen er unik i klima og jordforhold.

Klimaet er en type af Middelhavet, og jorden, der hedder "Pliocenic de Pegões", er en sandbund dannet over millioner af år med sand transporteret af floderne Tagus og Sado. Det er klima / jordkombination, der giver de unikke Pegões-vine.

Hvad er vi i dag?

I dag er Pegões en moderne og konkurrencedygtig vingård anerkendt både på hjemmemarkedet og i det internationale marked. Pegões-vine er blevet kendetegnet med mere end 500 priser på den vigtigste internationale vinkonkurrence de sidste 10 år. Vi er blevet kendetegnet i 2014, den fjerde vingård i Portugal og den 37. i verden.

Med et vinmarksområde på 1117 ha og en gennemsnitlig årlig drueproduktion på ca. 11.000.000 tons, 70% rød og 30% hvid. De røde varianter er: Castelão (Periquita) 65% og Touriga Nacional, Aragonês og Cabernet Sauvignon, blandt andre 35%. Hvad angår de hvide, er flertallet Fernão Pires 40% og Muscat 25%, Tamarez, Arinto, Antão Vaz, Verdelho og Chardonnay udgør de resterende 35%.

Vingården producerer et bredt udvalg af vine - Regional, Udvalgte Harvest og Vintage vine samt specialiteter som Muscat, Eau de Vie og Mousserende vine. Vi sælger hele produktionen på ca. 9 millioner kuld, i flasker (12 millioner) - 65% til hjemmemarkedet og 35% til eksport

